Pan de nuez con mermelada de tomate y queso



Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Cuña de queso de cabra: 1 Unidad

Pan de nuez: 8 Unidades

Para la mermelada de tomate

Azúcar moreno: 125 g

Azúcar blanco: 25 g

Canela:

Jugo de 1 limón:

Tomates: 1 y 1/2 kg

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Pelamos y retiramos las semillas de los tomates
- Los trituramos y los ponemos a fuego medio durante 10 minutos para reducir el agua.
- Añadimos el azúcar y la rama de canela, revolvemos y dejamos unos 20 minutos más o hasta que tengamos la consistencia de mermelada
- Pasado el tiempo, retiramos y añadimos el *jugo* de *limón*.
- Colocamos la mermelada sobre las rebanadas de pan y agregamos el queso por encima.
- Servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-de-nuez-con-mermelada-de-tomate-y-queso